

酒楽コース
Shuraku Course

¥3,182

A selection of foods that go well with sake

お酒を楽しんでいただくメニュー内容になります

先付3種 (焼き茄子 ジュレがけ、蓮根まんじゅう)
House Appetizers (Grilled Eggplant & Lotus Root)

鱧の湯引きとあおりいかソーメン
Sashimi (Parboiled Pike Conger and Squid)

海老と夏野菜の天婦羅 塩の花添え
Shrimp and Vegetable Tempura with Salt

焼き穴子の冷やし鉢 ジュレがけ
Chilled Conger Eel with Jelly

おでん3種盛り合わせ
Oden Assortment (3 Kinds)

上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただきます

京和田コース
Kyowada Course

¥4,091

先付3種 (焼き茄子 生雲丹とジュレがけ、トマトオイルサーディン、穴子寿司)

House Appetizers (Grilled Eggplant & Sea Urchin Roe, Oil Sardine with Tomato, and Conger Eel Sushi)

鱧の湯引き・あおりいかソーメン

Sashimi (Parboiled Pike Conger and Squid)

鶏もも肉のパプリカソース

Pan-fried Chicken with Bell Pepper Sauce

鱧と夏野菜の天婦羅 塩の花添え

Pike Conger and Vegetable Tempura with Salt

おでん7種盛り合わせ

Oden Assortment (7 Kinds)

とうもろこしの炊き込みご飯 赤だし 香のもの

Choice of Steamed Rice with Corn・Miso Soup・Pickles

または

冷やし素麺 温泉玉子添え

or Chilled Somen (Thin Noodles) with Soft Boiled Egg

デザート

上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

港島コース
Minatojima Course

¥5,455

ワンランク上の料理長おすすめコースです Our chef's recommendation

先付3種 (焼き茄子 生雲丹とジュレがけ、トマトオイルサーディン、穴子寿司)
House Appetizers (Grilled Eggplant & Sea Urchin Roe, Oil Sardine with Tomato, and Conger Eel Sushi)

鱧の湯引き・あおりいかソーメン・まぐろのお造り
Sashimi (Parboiled Pike Conger, Squid, and Tuna)

牛サーロインステーキ パプリカソース
Pan-fried Sirloin Steak with Bell Pepper Sauce

じゅん菜とオクラの酢漬け
Water Shield & Okra, Marinated in Vinegar

鱧と夏野菜の天婦羅 塩の花添え
Pike Conger and Vegetable Tempura with Salt

おでん5種盛り合わせ
Oden Assortment (5 Kinds)

とうもろこしの炊き込みご飯 赤だし 香のもの
Choice of Steamed Rice with Corn・Miso Soup・Pickles

または
冷やし素麺 温泉玉子添え
or Chilled Somen (Thin Noodles) with Soft Boiled Egg

デザート

上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます